ferment

Eq. Navazos La Bota de Vermut Blanco Seco

Vermut / Spania / -

Produsent: Equipo Navazos
Land: Spania
Distrikt: -
Område: -

Veil. pris horeca: 339.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 424.9,-
EDP nr. : 9089610
SAP nr. : 9089610
Vinmonopol nr. : 18044801

Innhold:
Syre:4.4
Sukker:10,7
Alkohol:17 %

Om produsenten

Equipo Navazos er først og fremst kjent for sine særegne sherryviner og regnes som en av de mest profilerte aktørene innen tradisjonelle andalusiske vinstiler. Prosjektet ble startet i 2005 av en gruppe vinelskere og eksperter med en felles lidenskap for områdets viner. Det hele begynte da de oppdaget et parti gammel Amontillado i en bodega i Sanlúcar de Barrameda og tappet litt over 600 flasker for eget bruk og venner.
Dette ble starten på serien «La Bota», der Equipo Navazos velger ut eksepsjonelle soleraer og enkeltfat fra produsenter i Jerez, Sanlúcar, El Puerto de Santa María og Montilla. Vinene tappes i små, nummererte utgaver og omfatter klassiske stiler som Fino, Manzanilla, Amontillado og Palo Cortado.
I dag samarbeider Equipo Navazos også tett med vinmakere og produsenter om egne viner, noen ganger helt fra vinmarken. Prosjekter som Navazos-Niepoort utforsker blant annet potensialet i tradisjonelle andalusiske druer og vinmaking utenfor de klassiske stilene. Felles for vinene er små produksjoner og et tydelig fokus på autentisitet, karakter og voksested.

Mer om vinen

La Bota de Vermut Blanco Seco 123 “Dry Navazos” er, som alle vermuter, en aromatisert vin. I dette tilfellet er vinen en Fino fra Jerez med en gjennomsnittsalder på fire år. 1600 flasker produsert.

Smaksbeskrivelse

Lys gyllen. Grapefrukt, sitron, krydder. Tørr, lett sødme, svakt bitter, fruktig. God friskhet og lengde.

Passer til

Aperitiff/avec